

La pagina dell'agricoltore friulano

Per una migliore utilizzazione del latte

Il prof. Costantino Gorini ha presentato al Consiglio Nazionale delle ricerche una interessante relazione «Contro lo sperpero e la migliore utilizzazione del latte tra l'uomo e gli animali domestici», la quale si occupa non delle misure contro le malattie infettive, che possono essere trasmesse col latte, ma delle misure contro l'inquinamento, microbico e contro l'empirismo, in quanto pregiudicano la purità, la sanità, la serietà, la lavorazione e la utilizzazione razionale del latte, con scapito alimentare e industriale.

Premette l'autore che oggi si producono in Italia circa 50 milioni di ettolitri di latte, di cui 40 di latte vaccino. Circa 30 milioni di ettolitri sono impiegati nella fabbricazione del formaggio e del burro, 10 milioni vanno per l'allevamento dei vitelli e agnelli, 10 milioni per il consumo diretto. Il consumo medio annuo per abitante è di kg. 5 e mezzo di formaggio, kg. 1.200 di burro e di litri 25 di latte in natura.

Nell'Alta Italia queste medie sono certamente di molto superate, senza arrivare ai 200 litri per abitante all'anno che si consumano nella Svezia.

Il latte deve essere pulito e sano sia se da essersi per scopi casalinghi, sia per il consumo diretto. Non di rado i pericoli derivano dal caseificio, sono dovuti anche a coloro che si occupano del latte in natura specialmente bambini. Le precauzioni che valgono a tener lontani i germi infettivi, sia che provengano dall'interno che dallo esterno dell'animale, sono le medesime che valgono a prevenire il comune inquinamento del latte, e che riflettono lo stato di sanità, di nutrizione e di pulizia sia del bestiame, sia del personale di stalla, e la lavatura e la disinfezione degli utensili.

A tutte queste misure basterebbero aggiungere quelle che riguardano la parte clinica: vaccinazione delle vacche, vaccinazione antitossica dei mangiati.

Il prof. Gorini tratta poi particolarmente della produzione, della raccolta, della conservazione, del latte. Rileva che i foraggi o mangimi mal conservati, ammuffiti, irranciditi, e che s'impie-

no fermentazioni pseudo-butiriche danno luogo a produzioni di fatti facilmente e anormalmente fermentescibili, s'impedono all'aspetto ed al comune controllo chimico risultano normali.

Quindi alimentare il bestiame con foraggi sani e bene conservati, e anche con residui industriali (birrerie, zuccherifici, ecc.) purché questi siano conservati in modo da preservarli da qualunque fermentazione mediante un conveniente essiccamento. Circa i foraggi, il Gorini condanna i foraggi infossati freschi, a meno che non siano condotti a spaccare nella benedetta fermentazione lattica, come avviene con i foraggi semisecchi, e con temperatura di 40-50 gradi (silo sistema italiano). Per la conservazione del latte non vi sono, per ora, che due mezzi: l'autolisi e la pastorizzazione. La pastorizzazione è la migliore: le temperature basse (refrigerazione) e le temperature alte (sterilizzazione, pastorizzazione).

La refrigerazione deve avvenire al disotto dei 5°, altrimenti non serve.

La bollitura o la pastorizzazione rapida a 80° (preferibile a quella lenta a 63°) devono essere immediatamente seguite da refrigerazione.

Bisogna però bene metterli in mente che i mezzi antimicrobici suddetti non dispensano dalle misure igieniche preventive: in quanto che sia la refrigerazione che la pastorizzazione riducono bensì di molto la flora microbica, ma non la sterminano del tutto. Nemmeno la bollitura assai lunga raggiunge una perfetta sterilizzazione.

Trattando della razionale fabbricazione dei prodotti del caseificio, il prof. Gorini rileva l'importanza dell'istruzione tecnica, igienica del personale, che tanto diretta, e la necessità di locali appositamente istituiti.

Le utilizzazioni più convenienti del latte magro, del latticello, dello siero, sono pure esse soggette ad attentato: esame nella relazione Gorini, i prodotti della latticella, latte, latte, n. 3, 1931) potendo rendere, detti sottoprodotto, servizi notevoli sia nell'alimentazione umana, sia nell'allevamento dei vitelli, dei maiali, dei polli.

La festa nazionale dell'uva

Sotto la presidenza dell'on. Ad. Rescalchi, ha avuto luogo l'adunanza del Comitato per la preparazione della Festa Nazionale dell'Uva, che per indicazione e volere del Capo del Governo avrà luogo quest'anno, domenica 27 settembre.

Si è deciso innanzi tutto di indire un concorso fra artisti per il manifesto ufficiale della manifestazione, per la quale rimangono ferme le caratteristiche principali: felice ed espressive lo scarso numero, una gara per la migliore offerta e la maggiore vendita di uva in sacchetti o cestini in tutti i negozi, che eccezionalmente saranno autorizzati a derogare dal riposo festivo per la mattina del 27, e un corteo folcloristico con carri rustici vendemmiatori nel pomeriggio. Si aggiungeranno inoltre nei maggiori centri conferenze di propaganda tenute da medici, fisiologi, ecc., sul valore alimentare e nutrizionale dell'uva; la stampa e i servizi radiofonici saranno pregati di dare la loro collaborazione. Il Ministero delle Finanze derogherà per quel giorno da ogni limitazione in materia di imposta consumo sull'uva.

Gli iscritti ospedali, Convitti di educazione, i Corpi di truppa saranno invitati a dare pratici contributi al consumo dell'uva.

Sotto la direzione del Prefetto si costituiranno Comitati organizzatori, presieduti dal Podestà in ogni Comune che intenda fare la Festa dell'Uva, chiamando a collaborarvi tutte le organizzazioni fasciste, le Federazioni agricole, Commerciali, Sindacali, teatrali, Artigianali, Istituzioni agrarie e Carri rustici vendemmiatori nel pomeriggio.

XXI Mercato-Concorso torrelli di razza pezzata rossa friulana

Il Regolamento del XXI Mercato-Concorso torrelli di razza pezzata rossa friulana è così fissato:

Art. 1. — Nei giorni di mercoledì 16 e giovedì 17 settembre 1931, verrà tenuto in Brada Bassa il XXI Mercato-Concorso Torrelli di razza pezzata rossa friulana.

Art. 2. — Il concorso a premi è limitato a torrelli da 6 a 18 mesi ed allevati in provincia, divisi nelle seguenti categorie:

Sezione A) Torrelli da 6 a 8 mesi. — Sezione B) Torrelli da 8 a 10 mesi. — Sezione C) Torrelli da 10 a 14 mesi. — Sezione D) Torrelli da 14 a 18 mesi.

Art. 3. — Potranno tuttavia ammettersi, fuori concorso, in una categoria libera a titolo di commercio, i torrelli d'età diversa da quelli che concorrono ai premi.

Saranno pure ammessi fuori concorso i riproduttori selezionati dei gruppi d'allevamento.

Art. 4. — I riproduttori iscritti nelle sezioni A) B) C) D) devono essere presentati in Brada Bassa non più tardi delle ore 12 di mercoledì 16 settembre p.v. perché verranno sottoposti all'esame della giuria nel pomeriggio successivo. Quelli invece ammessi nelle categorie fuori concorso dovranno presentarsi non più tardi delle ore 7 di giovedì 17 settembre.

Art. 5. — Le iscrizioni sono ricevute dall'Ufficio Zootecnico Provinciale, Via Prefettura 12, Udine, fino a tutto il giorno 10 settembre p.v.

Art. 6. — Per la classificazione degli animali valgono le norme adottate nei concorsi precedenti.

Art. 7. — Verranno assegnati premi in denaro che potranno raggiungere la cifra massima di Lit. 350, per capo, ed il loro pagamento si effettuerà quando i torrelli premiati saranno stati collocati in una pubblica stazione di monta della Provincia.

Art. 8. — I premi previsti nel programma dovranno assegnarsi soltanto se vi saranno soggetti meritevoli.

Art. 9. — Non saranno ammessi al concorso i torrelli che non abbiano le caratteristiche zoologiche e genetiche delle razze e che presentassero fette e difetti ereditari.

Art. 10. — Saranno tenuti in considerazione i documenti positivi sull'ascendenza e sulla genuinità funzionale dell'apparecchio locomotore dei soggetti esposti. Questi documenti si dovranno presentare all'Ufficio incaricato di raccogliere le iscrizioni.

Art. 11. — Le istituzioni zootecniche locali, i Veterinari e le Sezioni interessate della Camera Ambulante di Agricoltura, dovranno le iscrizioni e sottoporranne a visita preventiva i torrelli presentati per escludere quelli che non rispondessero alle norme degli articoli 2 e 9. Non saranno ammessi e verranno comunque radiati dal concorso a premio i torrelli per i quali venga constatata un'età diversa dalla reale.

Art. 12. — Per i torrelli provenienti da una distanza di oltre 40 chilometri, verrà corrisposto un'indennità di via di Lit. 40 per capo. Quelli che giungeranno la sera precedente potranno fruire degli stalloni di Brada Bassa, scorporati, puliti e disinfettati.

Art. 13. — Per venire condotti al concorso i riproduttori dovranno sottostare alle disposizioni vigenti di Polizia Veterinaria.

Il nuovo mercato di Aviano

Ad Aviano, per iniziativa del Municipio e di uno speciale attivo Comitato, da due mesi è stato attivato il mercato mensile. Il giorno fissato è il terzo mercoledì di ogni mese.

Nella zona pedemontana, Aviano rappresenta il più grosso raggruppamento sociale ed agricolo, ed è centro di attività e di scambi con tutti i paesi ed i Comuni della zona alta del Pordenonese. È servito dalla nuova ferrovia pedemontana che lo favorisce, anche colla stazione posta in centro all'abitato. È lontano dagli altri mercati della zona, i mercati settimanali di Pordenone e di S. Daniele, sono quindi evitate interferenze di interessi; ed a contro di intenso allevamento di bestiame bovino dei paesi al più del mondo perché gli agricoltori approfittino della grande quantità di fieno

no e di pascolo delle montagne vicine.

Il mercato mensile era attivo prima della guerra; poi decadde fino a scomparire del tutto. Ora è stato rivitalizzato e già nelle sue due prime giornate ha dimostrato un interesse grande nella popolazione tutta, e attività di affari per bestiame e merci.

È certo che la nuova iniziativa si affermerà e darà grande utilità a tutta la zona.

NOTE D'IPICA

Conservazione dei motori animali

Se il consumo d'energia del cavallo al lavoro non trova un'equa ripartizione nella razza alimentare, l'animale oltre ad impiegarne le proprie forze, impiegherà anche parte del proprio peso, o dimagrirà. E ciò che si osserva quotidianamente durante il periodo dei lavori. Sono pochi coloro che sanno o vogliono regolare la razza convenientemente in proporzione del lavoro che il cavallo compie, si teme il danno economico di una aumentata razza, non considerando che esso

sprebbe, nullo, se si pensasse ad evitare lo sperpero foraggero che viene fatto durante i mesi di riposo, e si evitasse il logorio organico dell'equino nei periodi di lavoro.

Durante l'inverno al cavallo agricolo basta una razione modesta purché sia costituita di buon fieno e di poca paglia d'avena, regolati col rigoroso regime nei paesi che l'animale si assume nel migliore modo. S'è fatto spesso osservazione che un cavallo di contadini nella stagione invernale dispone in media di non meno di 40 chilogrammi di media, fieno, fieno, questo che per un quinto almeno viene sprecato. Colui che somministra il grano (di solito un quintino) lo fieno in tale disordinato modo, che l'animale ne riceve più danno che vantaggio.

Tale sperpero sarebbe più che sufficiente a ripartire il danno che il cavallo subisce durante i mesi di lavoro sui campi. Non è il caso di stabilire precise razioni per ogni cavallo, che ogni allevatore deve conoscere, osservando la capacità di consumo e d'utilizzazione pratica del proprio animale. Ma possiamo dare alcune norme, a largo taglio, utili per il contadino che vuole mantenere in efficienza il proprio animale.

La distribuzione dei pasti va regolata così che quando l'animale deve lavorare, si trovi già in via d'avanzata digestione del cibo, tenendo presente che il grano va somministrato «dopo» della razione di fieno e dopo l'abbeverata.

Non si frammischino mai crusca e avena, o crusca e granturco. Come termine generico base, diremo che a un cavallo del peso medio di quintali 5 e mezzo, durante i pesanti lavori agricoli, va dato nella giornata almeno mezzo chilo d'avena per ogni ora di lavoro. Prendiamo per esempio un cavallo di detto peso, che lavori in arature di terreno medio impasto, per 7 ore; sarà bene indicata una razione così:

Razione media (con un quarto di paglia) chilogrammi 9. — Avena chilogrammi 3 e mezzo. — Granturco chilogrammi 1.

In questa razione sono nel volume rapporto tecnico la parte alimentare più attiva (proteici) e gli altri elementi completivi ed essenziali, e a permettere un dispendio di energia pari a 2 milioni di chilogrammi, cioè a dire, approssimativamente, il compenso al lavoro di 7 ore d'aratura.

Se a queste cure non aggiungiamo l'osservanza di buona norma di pulizia, di pulizia, di pulizia, della griglia, e della griglia, se si evita l'insistenza nel provocare e sostenere l'angustia sotto di fronte a ostacoli (invece d'aratro nelle radici, eccesso di approfondimento del solco ecc.), se si evitano gli inizi bruschi, violenti del tiro, le fermate improvvise, e si estraggono, si concorre a ottenere con la migliore e più uniforme lavorazione del suolo, una saggia conservazione del prezioso motore animale.

Se a queste cure non aggiungiamo l'osservanza di buona norma di pulizia, di pulizia, di pulizia, della griglia, e della griglia, se si evita l'insistenza nel provocare e sostenere l'angustia sotto di fronte a ostacoli (invece d'aratro nelle radici, eccesso di approfondimento del solco ecc.), se si evitano gli inizi bruschi, violenti del tiro, le fermate improvvise, e si estraggono, si concorre a ottenere con la migliore e più uniforme lavorazione del suolo, una saggia conservazione del prezioso motore animale.

Licenza di esercizio per le stazioni taurine

Dopo la relazione svolta dal frilano dott. G. Pittori, Titolare della Sezione di Zootecnica della Camera Ambulante di Agricoltura di Udine, al Convegno Zootecnico di Padova, è stato approvato il seguente ordine del giorno da lui proposto:

Il Convegno della Rassegna zootecnica della Tre Venezie, considerata la grande importanza che hanno le Stazioni taurine in tutto il complesso lavoro di miglioramento zootecnico:

1) considerato che molti Comuni sono dotati di un numero esiguo di tori;

2) visto che moltissime stazioni di monta sono tenute in modo irrazionale, senza alcuna norma igienica, amministrando ai riproduttori una inadatta o insufficiente alimentazione senza alcuna preoccupazione delle gravi ripercussioni che per un tale stato di cose ne derivano alla produzione zootecnica;

3) tenuto presente che invece dove le stazioni sono in numero superiore ai bisogni avviene spesso un'errata concorrenza basata esclusivamente su un concetto speculativo;

4) ritenuto che per avere un razionale rapporto tra tori e bovini da fecondare, per assicurare una regolare distribuzione delle stazioni di monta pubblica ed un loro buon funzionamento, per facilitare la dotazione di esse con buoni riproduttori, per ottenere una applicazione integrale delle disposizioni di legge, con vantaggio grandissimo della produzione quantitativa e qualitativa, è necessario avere la possibilità di fare la selezione dei tentari e di affidarla solo ai migliori, il delicato esercizio di dette Stazioni, ritenuto ancora che un maggior numero di tori, di elevato valore zootecnico, tenuto secondo le buone norme igieniche ed alimentari da allevatori consci e disciplinati, porterebbe, oltre al detto miglioramento qualitativo, una forte riduzione nella sterilità delle bovine;

5) volti che il Ministero d'Agricoltura e Foreste emanì appropriata norme legislative al fine di dar facoltà ai Consigli provinciali dell'economia di disciplinare la distribuzione delle esistenti stazioni di monta pubblica e lo eventuale sorgere di nuove istituendo la «licenza di esercizio».

I mercati di ieri

Frutta e verdura (Piazza Venezia)

Prezzi per quintale: Mele da 110 a 120 — Pere da 70 a 200 — Nocciolate da 480 a 500 — Noci da 300 a 380 — Prugne da 60 a 200 — Uva da 250 a 300 — Pesche da 60 a 800 — Limoni da 7 a 12 al cento — Melanzane da 150 a 200 — Capuoci da 30 a 40 — Arachidi da 200 a 240 — Castoli da 150 a 165 — Fagiolini da 90 a 150

Cereali (Piazza XX Settembre)

Frumento nuovo da L. 85 a 87 al quintale — Granturco giallo da 48 a 51 — Granturco bianco da 46 a 47 — Cinghietto da 48 a 50 — Segala da 50 a 55

Fagioli non sgranati da 70 a 180 — Patate da 40 a 50 — Cipollette da 35 a 60 — Insalata da 140 a 170 — Aglio da 150 a 200 — Pomidoro da 50 a 80 — Zucchine da 40 a 50 — Barbabietole da 40 a 50

Carne (Piazza Venezia)

Manzo da 100 a 120 — Vitello da 120 a 140 — Maiale da 80 a 100 — Pollai da 60 a 80

Uova (Piazza Venezia)

Uova da 100 a 120 — Uova da 120 a 140 — Uova da 140 a 160 — Uova da 160 a 180

Latte (Piazza Venezia)

Latte da 100 a 120 — Latte da 120 a 140 — Latte da 140 a 160 — Latte da 160 a 180

Formaggio (Piazza Venezia)

Formaggio da 100 a 120 — Formaggio da 120 a 140 — Formaggio da 140 a 160 — Formaggio da 160 a 180

Butiro (Piazza Venezia)

Butiro da 100 a 120 — Butiro da 120 a 140 — Butiro da 140 a 160 — Butiro da 160 a 180

Grasso (Piazza Venezia)

Grasso da 100 a 120 — Grasso da 120 a 140 — Grasso da 140 a 160 — Grasso da 160 a 180

Carne (Piazza Venezia)

Carne da 100 a 120 — Carne da 120 a 140 — Carne da 140 a 160 — Carne da 160 a 180

Uova (Piazza Venezia)

Uova da 100 a 120 — Uova da 120 a 140 — Uova da 140 a 160 — Uova da 160 a 180

Latte (Piazza Venezia)

Latte da 100 a 120 — Latte da 120 a 140 — Latte da 140 a 160 — Latte da 160 a 180

Formaggio (Piazza Venezia)

Formaggio da 100 a 120 — Formaggio da 120 a 140 — Formaggio da 140 a 160 — Formaggio da 160 a 180

Butiro (Piazza Venezia)

Butiro da 100 a 120 — Butiro da 120 a 140 — Butiro da 140 a 160 — Butiro da 160 a 180

Grasso (Piazza Venezia)

Grasso da 100 a 120 — Grasso da 120 a 140 — Grasso da 140 a 160 — Grasso da 160 a 180

Donna e Luna oggi serena e domani bruna

I tempi, i costumi, i gusti mutano con estrema rapidità. Non per niente dal Tasso all'Hugo è invalsa l'abitudine di designare la donna e la luna a simboli di questo veloce trasformarsi di ogni cosa.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione che dà un bicchiere di birra spumosa e saporosa, data da tremila anni circa avanti Cristo, e ancor dura. Gli è che la birra è una bevanda leggera, rinfrescante, digestiva, a basso titolo alcolico, che piace sempre e sempre fa bene. Bevetela anche voi birra italiana, vino d'orzo degli antichi romani. Contiene materie azotate che agiscono benefiche sul ricambio organico. Chi beve birra compra salute.

Ma la fresca soddisfazione

CRONACA PROVINCIALE

Dal Pordenonese

Da PORDENONE

Graditissima visita all'asilo

Una graditissima visita hanno fatto ai bimbi dell'Asilo Infantile Vittorio Emanuele III l'ispettore scolastico prof. cav. Amici e il prof. Gerardo Croce, direttore didattico delle nostre scuole elementari. Essi visitarono le vaste aule aeree, improntate alle più moderne norme d'igiene e di pedagogia.

Accompagnati dal Commissario dell'Istituto Micheluz e dalla direttrice seguirono i giochi dei bambini nel parco pieno di sole e di fresco mattutino.

Assisterono agli esercizi di canoto, e di ginnastica che i bimbi più grandi fecero per la circo stanza, ed espressero viva ammirazione nel veder i lavori eseguiti durante l'anno, veri miracoli di pazienza, raccolti in album con tanta cura e custoditi gelosamente dai bimbi.

Prima di lasciar quel luogo di innocenza e di sorrisi visitarono la cucina ove si allevava il pranzo e pienamente soddisfatti dello andamento dell'Istituto, il quale è superiore a qualunque elogio, lasciarono quell'asilo di pace e di gioia che chiude i battenti per le vacanze estive.

Il Commissario straordinario alla Scuola commerciale

Ci comunicano:

Siamo lieti di annunciare che la crisi che da qualche tempo travagliava la nostra scuola serale di pratica commerciale in dipendenza di insicurezza didattica e della precarietà situazione di bilancio dovuta alla notevole riduzione dei contributi degli Enti finanziatori pubblici e privati, sta per essere felicemente e rapidamente risolta.

L'amministrazione dimissionaria, su proposta del Comune, del Consorzio provinciale dell'Istituto Commerciale di Padova, è stata con recente decreto di S. E. il Prefetto, surrogata da un Commissario straordinario eletto nella persona del cav. rag. Enrico Cosarini.

La scelta non poteva essere più indovinata ed ha incontrato i più larghi consensi della cittadinanza. Il cav. Cosarini, non solo, è un apprezzato e simpatico istituzionale, che ha beneficiato da recente alle gioventù volenterose di Pordenone; egli ne per vari anni presidente e merita la sua appassionata e intelligente attività alla scuola sarà in breve riportata al suo regolare e brillante funzionamento che risulterà certamente rafforzato e consolidato dai miglioramenti e dalle riforme che il nuovo Commissario ha in animo di attuare.

Stato Civile

Movimento dello Stato Civile, dal 10 al 23 luglio corrente:

Nati maschi 9; femmine 9. — Totale 18.

Pubblicazioni di matrimonio: Parolini Giovanni con Preve, Adalgide; Modotti Antonio con Mazzon Angela; Barbarese Angelo con Moras Antonia; Salerno Giovanni con Garbelotto Afra; De Benedetti Sebastiano con Toffolo Carissima; Salisli Umberto con Piva Rina.

Matrimoni celebrati: Marinuzzi Pietro con Fabbro Anna; Sacchini Giuseppe con Bortolin Maria.

Morti: Soldati Egidio di Oliva di anni 40; Marchesini Marco fu Luigi di anni 40; Pegoraro Antonio di Giovanni di anni 1; Romanin Carlo fu Luigi di anni 57; Rossi Giulia di Plinio di anni 2; Piccinini Gio. Battista fu Nicolò di anni 77; Zanier Giovanni fu Domenico di anni 57; Fattuzzi Alberto fu Antonio di anni 45; Portello Teresa fu Santa di anni 33; Poles Neri di Santa di anni 8; Stalfi Giacomo fu Nicolò di anni 81; Zaccarini Teresa di Domenico di anni 32.

Farmacia di turno

Oggi domenica resterà aperta la farmacia Veroli posta in corso Vittorio Emanuele che farà servizio notturno sino a sabato prossimo venturo.

Da PORCIA

Per gli orfani di guerra

Il Commissario Prefettizio comunica:

E' aperto presso l'Opera Naz. per gli orfani di guerra in Udine, il concorso per borse di studio a favore di orfani di guerra della provincia, e potranno parteciparvi coloro che abbiano i seguenti requisiti:

a) gli orfani di guerra che alla data del 14 luglio u. s. abbiano un titolo di ammissione alla prima classe di una scuola di I o II grado;

b) coloro che nell'anno scolastico 1950-51 abbiano frequentato con profitto una classe di scuola media ed abbiano conseguito la promozione;

c) tutti coloro che risultano iscritti presso istituti di scuola superiore.

La preferenza sarà concessa agli orfani privi di entrambi i genitori, agli orfani di militari decorati al valore o di militari volontari nella guerra 1915-1918.

Per maggiori chiarimenti ed eventualmente per i documenti necessari, rivolgersi alla segreteria municipale nelle ore di ufficio.

Riduzione redditi agrari

Ricordiamo che con il giorno 31 corrente, scade il termine per la presentazione delle domande per la riduzione delle imposte sui redditi agrari, riguardanti i col-

ni mezzadri e gli affittuari.

Gli interessati si devono presentare entro tale data all'ufficio del Sindacato fascisti dell'agricoltura, sito in Pordenone corso Garibaldi.

Ritorno dal campeggio

In questi giorni sono ritornati dopo aver trascorso lietamente una quindicina di giorni in due avanguardisti che a cura del Comitato comunale dell'O. N. B. hanno partecipato al campeggio innetto dal Comitato provinciale dell'O. N. B. ai Piani di Luza.

Da CORDENONS

Beneficenza

L'ing. cav. Enrico Galvani, nella ricorrenza dell'anniversario della morte della compagna sua consorte signora Clelia Jesurum Galvani, ha versato L. 200 a questa Congregazione di Carità.

Da AZZANO X

Il Commissario prefettizio

Con recente decreto prefettizio accettato le dimissioni dall'ufficio di Podestà dell'ing. Napoleone Apritis, è stato nominato Commissario Prefettizio il sig. Giuseppe Brunetta.

All'ex Podestà, che seppe esercitare sempre con mirabile saggezza ogni attribuzione podestaria, vada tutta la riconoscenza e la simpatia della popolazione.

E lo concitiamo Brunetta, camice nera della prima ora, che in passato copse nel Comune non solo cariche amministrative, ma anche politiche, giungano le più cordiali felicitazioni.

Da MONTEREALE CELLINA

Inaugurazione della sede del Dopolavoro

Con l'intervento del cav. Vittorio Marcovigi, Vicepresidente del Dopolavoro Provinciale e del Segretario provinciale dott. Toscano, si è svolta l'inaugurazione della bella sede di questo Dopolavoro, creata dalla tenace e concorde volontà del Segretario politico, Pierino Anselmi e di un'esiguo numero di persone quali sono: Giuseppe Franz, Daniele Paroni, Alessandro Rossi, Angelo Roveredo, Benedetto Rossi, Annibale Colussi, Gio. Battista Fignoni ed Arcangelo Caligo.

Per l'occasione la piazza imbandierata presentava l'aspetto delle grandi occasioni.

Disposti in quadrato, erano: balla al comando del sig. Umberto Del Re, comandante di Corso Piazza e del sig. Salvatore Piazza, comandante di centuria; le picciole italiane al comando della signora Lena Piazza-Bussini in assenza della fiduciaria comunale signa Iris Lestuzzi; gli avanguardisti al comando del sig. Luciano Colussi; i giovani fascisti al comando del sig. Piero Saccomani; i fascisti e combattenti con rispettivi gagliardetti; molti dopolavoristi ed una massa di popolo.

All'ora 11, uno squillo di tromba annunciava l'arrivo del Vicepresidente del Dopolavoro Provinciale, che era accompagnato dal Segretario dott. Toscano e dal cap. Gattoli, Commissario Prefettizio del vicino Comune di Andreis. Quindi la banda intonava l'inno "Giovinezza" mentre il cav. Marcovigi seguiva.

Il Dopolavoro ten. Pierino Anselmi, presentò la forza fascista presente, schierandosi in particolare modo vicino alle picciole italiane ed ai ballisti; ai quali rivolse delle domande ed accarezzò teneramente.

Subito dopo ha luogo la presentazione delle autorità presenti e quindi la visita della nuova sede del Dopolavoro, dove intanto si ammassarono le forze fasciste ed il popolo.

Prende per primo la parola il Segretario Politico e Commissario del Dopolavoro Comunale sig. Pierino Anselmi; lo segue il Podestà sig. Vincenzo Degan; e da parole di compiacimento e di plauso.

E' la volta poi del cav. Marcovigi, il quale dopo aver invitato i presenti ad un minuto di religioso raccoglimento in omaggio alla memoria del primo Augusto Presidente dell'Opera Nazionale Dopolavoro, S. A. R. il Duca d'Aosta, pronuncia un vibrante ed appassionato discorso, che viene spesso interrotto da prolungati applausi.

Il discorso del cav. Vittorio Marcovigi, fu un anno di passione e di fede, seppe suscitare nel presenti il più vivo entusiasmo ed a favore delle belle istituzioni.

Alla fine del discorso, l'oratore fu complimentato da tutte le autorità, e quindi passò alla sede del Fascio, in compagnia del suo seguito, e degli invitati, per partecipare ad un ricco rinfresco offerto dal Dopolavoro Comunale.

Alle ore 12 seguì un pranzo all'albergo. Al Duomo, dove di che si recò a visitare la Val Cellina, e la diga di presa dell'impianto idroelettrico, e il Comune di Barcis; e di ritorno le Centrali idroelettriche di Malnisio e Gais.

Alle ore 20 il cav. Marcovigi parlò alla volta di Udine, ossiguito dal Segretario Politico sig. Enrico Anselmi, dal Podestà Vincenzo Degan, dal Segretario Politico di S. Martino sig. Vittorio Corda, dal Direttore delle Centrali elettriche sig. Sestini e dal Comandante la Stazione Reali Carabinieri.

GASPARINI - Tel. 424
Guarnizioni, lavori in fiori freschi

Da Gemona

Seduta del Direttorio Fascista

Sono stati convocati dal Segretario Politico sig. Ugo Armellini i membri del Direttorio, per comunicazioni varie.

E' stato comunicato l'esito felicissimo dell'amministrazione straordinaria del Dopolavoro che ha finalmente chiuso le sue vecchie partite in pareggio; esito insperato dovuto al tatto e all'ingegno del cav. ing. Renato Raffinelli, condottivo da tutti i dirigenti delle varie sezioni del Dopolavoro.

E' stato fatto presente lo stato attuale dei lavori dell'Esposizione che vanno sempre più intensificandosi, a cui l'artigianato dedica tutte le sue energie in questa rassegna friulana del lavoro; da notare l'impegno, con cui s'è messo il R. Laboratorio Scuola "Benito Mussolini", che presenterà una grande serie di lavori in legno, ferro, di pittura, di arti decorative.

Dopo lo svolgimento di altre pratiche di carattere interno, la seduta è stata tolta.

Lo "scorpione", Console Liuzzi

al Comandante della Legione, Balilla

Il Console cav. uff. Alberto Liuzzi, che segue, con occhio vigile, l'attività dei piccoli militi nel campo religioso, morale, fisico ha rimesso al Comandante della 563^a Legione Balilla Alpina, C. M. Adriano Morgante questo scritto:

"Ti sono assai grato per il gentile pensiero. Quando i nostri piccoli militi — come tu li chiami — hanno dei capi che come tu sanno spazzare loro il pahe della fede nella Patria fascista, noi possiamo guardare al domani con fiducia, e pensare che ogni

La partenza degli avanguardisti per Roma

Venerdì sono partiti per Roma i Capi squadra avanguardisti che si accamperanno a Roma, per frequentare il Corso di Capitania.

Il Comitato Comunale presieduto dal dott. A. Antelmi ha provveduto all'invio di ben setto capisquadra avanguardisti che soggiorneranno oltre un mese nella Città eterna.

Essi sono: Caudusso Ior — Comis Giacomo, Mesini Raimondo, Candusso Marcello, Rossi Aldo, Elia Adolfo, Sabot Giovanni.

Sono stati accompagnati fino a Udine dal C. M. Francesco Bonifati. I migliori auguri ai nostri avanguardisti.

Comitato Opere assistenziali

L'altra sera, presso il Municipio, si è svolta la riunione del Comitato Opere assistenziali.

Il vice presidente, cav. dott. Giovanni Faleschini ha dato lettura della relazione di consegna degli Istituti assistenziali, riassunti dell'opera, svolta dal Comitato, una relazione sugli edifici, ed un bilancio economico finanziario.

Gruppo arma del genio

La presidenza della sezione provinciale dell'arma del Genio, "La Santa Barbara" ha dichiarato ufficialmente, costituito il Gruppo Mandamentale di Codroipo, confermando l'avv. Luigi Borsatti capo del gruppo stesso.

Il presidente, Rizzieri Gio, nel dare la comunicazione di quanto sopra aggiunge: "Certo dello sviluppo sempre maggiore e dell'impetuosa ascesa della nostra arma del Genio, noi, incitandoli nella ordinata disciplina in cui sono oggi inquadrati nel nome della Maestà del Re e per il volere del Duce".

Si ricorda che le domande di ammissione alla Associazione si ricevono presso il capo gruppo, e presso il sig. Fresco Amadeo, segretario del gruppo stesso. Si invitano tutti gli ufficiali e militari del Genio in congedo, residenti nel Mandamento ad affrettare la loro iscrizione.

Offerte all'Asilo

Globbe Tubaro in memoria della madre L. 10. Dolci L. 10. Uomini cattolici (cavalieri) L. 10. Messa in suffragio di Guglielmo L. 9.40. — Medaglia Gloria 400. — Francesco Piovanna in memoria della madre, 25. — Maestri Tubaro, 10. — Giovanni Pelizzo nell'anniversario del padre, 25. — Elisa Prigioni, 5. — In morte di Enrico Del Giudice, Pietrogrande A. 15. — 10. Guglielmo Sambucchi, 15. — In memoria di Rosa, Ceschini ved. Bottos, Giuseppe Passalenti L. 2.

In memoria di Gian Luigi Faleschini: Pietro Querini, L. 5. — Famiglia Faleschini Alcaini, 50. — Tonini, 10. — N. N. 10. Gisella Munisso in memoria dei suoi cari L. 15.

In memoria di Luigi Sabbiadini: Giovanni Da Pozzo, 5. — Clemente Comisso, 5. Livio Sabbiadini, 50. — Umberto Tomada, 10. Lucia Tomada, 10.

Appalto per il campo Flobert

Esse luogo-giorni addetto l'asta per l'appaltatura dei lavori di costruzione del Campo di Tito a Segno per il Flobert e pistola, che sarà compiuto a fianco dell'attuale campo del Cosca. E' stata deliberata la ditta locale sig. Comisso Lino.

Solenità di S. Anna a Rivolto

Oggi nella vicina frazione di Rivolto, nella ricorrenza della solennità di S. Anna, saranno celebrate solenni funzioni religiose.

Le odierne gare al piattello

Allo Stadio gare oggi domenica avranno luogo le grandi gare di tiro al piattello. Si svolgeranno i Campionati del XIII Gruppo Legioni, il campionato friulano e quello sociale per l'anno 1951.

Il programma della giornata sarà: dalle ore 8 alle 14 tiro di prova; ore 14 grande gara.

Festival danzante

Questa sera domenica nel giardino del mercato, avrà svolgimento l'attesa festa danzante, a beneficio del Fascio Giovani di Combattimento.

Il ballo avrà inizio alle ore 17.

Da Tolmezzo

Dopo l'assemblea della "Pro Carnia"

Dichiarazioni del Podestà

Riceviamo il seguente scritto del Podestà di Tolmezzo, col quale egli risponde alla relazione svolta nell'assemblea della "Pro Carnia", con cui riteniamo chiarita la controversia e, comunque, ad esse non daremo seguito nelle nostre colonne.

Leggo nel giornale "Il Gazzettino" del 21 corrente la relazione del presidente dell'assemblea della Pro Carnia e mi rincresco che detta pubblicazione mi costringa a scrivere queste righe non essendo mio sistema perdere il tempo, come non ne perdo per altro, a confutare quanto le fantasie più o meno serene del prossimo vanno elucubrando.

Scrivo solo perché trattasi di argomenti che investono pubblici interessi.

Si ostenta di far apparire che il sottoscritto sia avverso a tutto quanto, specie istruzione e beneficenza, interessi la Regione.

Dichiaro che la sistemazione di queste Scuole post. Elementari, è da molto tempo che mi preoccupo. Gli studi, i relazioni verbali e scritte, le proposte presentate a chi di dovere, le disposizioni impartite alla Direzione della Scuola, stanno a provare quanto questa sia stata a cuore. Ma il dato che per chi ha la disgrazia di dover vivere nella realtà delle cose, e non nella fantasia, è che i problemi devono essere maturati con almeno uguale dose di decenza e praticità, così anche lo assetto delle attuali Scuole.

base imprescindibile per una eventuale trasformazione ad agenzia di altre Scuole, era subordinata alla disponibilità finanziaria.

L'idea di ottenere il contributo dei Comuni della Carnia per la soluzione del problema non è privata di alcuno ma convinzione di tutti; la difficoltà stava nell'ottenere che dall'idea si passasse alla realtà. Fortunatamente la cosa è avvenuta con l'auspicata costituzione del Consorzio dei Comuni Carnici, ma è elementare doveroso riconoscere che è assai relativo il merito di quanti di noi se ne sono occupati, mentre è la Superiore Autorità che, ricorsi ed apprezzati i vantaggi, alla Regione, dello stabile assetto di questi Istituti Scolastici e l'equità che l'onere derivante venisse ripartito, ha concesso ad attuato il Consorzio merita l'autorevole intervento del Presidente della Commissione all'uopo istituita. S. E. N. Leicht ed il volenteroso consenso dei Colleghi Podestà della Carnia.

Sia di fatto che il D. M. 5 agosto 1929 disponeva la trasformazione di queste Comunità in Corsi secondari biennali. Il Consorzio per la loro attuazione, lo ha fatto per dare esecuzione iniziando il primo corso ma ordinando fossero in esso svolte i programmi della Scuola di Avviamento, e ciò in attesa di conferire con il R. Provveditore agli Studi al quale esposti non essere compatibili che a Tolmezzo, per la necessità anche della Carnia, potessero sussistere Corsi, anziché Scuole e pregandolo di intervenire.

Il R. Provveditore affacciò le supposizioni che, nel decreto vi potesse essere errore avendo egli proposto Tolmezzo quale sede di Scuola e che se ne sarebbe interessato. Infatti l'errore esisteva, errore di copiatura come venì informato con nota 28 gennaio 1931 dallo stesso R. Provveditore.

Ma per avere già risposto, e che anche nel mondo non venissero svolte i programmi della Scuola di Avviamento, ecco il colpo formidabile abbattuto sui dirigenti della Pro Carnia.

Di tutta questa pratica strana mi riesce che il presidente relatore all'assemblea, non riesce a ricordare come, per doveroso riguardo, io lo abbia sempre tenuto informato di buona parte dell'opera che stavo svolgendo, opera che ha approvato, dimostrandosi anche grato per la cooperazione che gli chiedevo; infine che non ricordi che l'assetto delle Scuole ha avuto per base il verbale della seduta della Commissione, presieduta da S. E. Leicht, verbale da lui firmato.

Per quanto riguarda la opposizione manifestata o larvata per la istituzione di un orfanotrofio, direi solo che a suo tempo (marzo 1929) per autorevole incarico a me, ho trattato per acquisti di fabbricati, ho predisposto progetti di ampliamenti e di adattamenti, ho studiato e concertati provvedimenti di finanziamento, di impianto, di esercizio inviando il tutto alla Superiore Autorità che ebbe la filantropica iniziativa. Osservo che di tutto è stata, ed anche ciò per disposizioni avute, informata la presidenza della Fed. Prov. dell'O. N. per la Protezione della Maternità ed Infanzia. Che la cosa non abbia avuta pratica esecuzione è perfettamente giustificata da particolari condizioni finanziarie; ciò però è ben lontano dal far supporre che la filantropica iniziativa sia tramontata.

Ho avuto invece sentore che il ppo. Sottani si è occupato della cosa, ma dai risultati è lecito supporre che le sue proposte non abbiano potuto trovare pratica esecuzione.

Quanto alle opposizioni larvate non è nelle convenienze, o nel pettegolezzo che io mi imbarazzi, io parlo all'aria aperta, e quando forse talvolta con eccessiva franchezza, fascisticamente, il mio pensiero.

La definizione della pratica per l'acquisto della anteposta con relativa lettagia è di spettanza di tutti gli interessati; in ogni modo

Lagranze del pubblico

Riceviamo: Dobbiamo reclamare circa il servizio disimpegnato dalle Saite sul percorso automobilistico. Pordenone - Codroipo - Udine.

Molte volte succede, specialmente il giovedì (giorno di mercato in Udine) che l'autocorriere giunge a Codroipo quasi piena di passeggeri, e le diverse persone che qui sempre attendono, devono accalcarsi per trovare qualche ripulito, andando spesso volte al rischio di rimanere a terra. Molte volte succede anche che i viaggiatori non possono salire e allora li fanno attendere una seconda corriera, ma invano (sempio giovedì scorso). Devono così o fare a meno d'andare a Udine, oppure attendere qualche ora, o, con documento per gli affari, spesso, molto urgente.

Anche il servizio commissioni e bagagli viene diverse volte disimpegnato con ritardo, non tutte le volte regolarmente.

Consigliamo alla ditta esercente la linea, a voler effettuare al giovedì, e nei giorni festivi, una seconda autocorriera di servizio, per poter dare alla nostra popolazione un regolare servizio.

Nuovi ribassi delle carni

Nelle macellerie di I. A. qualità di Codroipo e Sedegliano, del sig. Paolo Moro, vengono praticati da ieri sabato i seguenti nuovi prezzi: ribassati carni bovina da lire 4 e lire 5 al chilo; vitello di prima qualità da lire 6 a lire 6.50 al chilogrammo.

Farmi, cia di turno

Oggi, domenica, farà servizio di turno festivo la farmacia del sig. Brusadini in Piazza Vittorio Emanuele III.

Da S. VITO AL TAGLIAMENTO

Gli esami per concorso magistrale

In questi giorni in presenza di apposita Commissione, nel palazzo scolastico, si sono svolti gli esami del concorso magistrale 1951.

Ecco l'esito dei primi esami che pubblichiamo per ordine di merito: Paolo Giuseppe, Paolo Bruno, Friso Anna, Carlesso Iolanda, Montico Caterina, Perosa Elisabetta, Polentari Tullio.

Lo spettacolo del carro di Tespi

Ci avviciniamo a grandi passi all'eccezionale serata del Carro di Tespi N. 3. Martedì 23 corrente alle ore 21 assisteremo a questo spettacolo, degno dei più grandi Teatri d'Italia.

L'ampio cortile delle Scuole di Avviamento al lavoro, ambiente magnifico e rispondente allo scopo, sta preparando questo avvenimento artistico.

Re. Burlione, questo è il dramma in quattro atti del Revet che sarà rappresentato e interpretato mirabilmente da ottimi elementi.

L'attesa è quindi vivissima anche nei paesi confinanti. I biglietti già messi in vendita vengono continuamente acquistati.

Il Dopolavoro locale ha pure provveduto per la custodia delle automobili, di cui posto è fissato in Piazza Vittorio Emanuele III.

Per l'occasione anche gli esercizi pubblici rimarranno aperti sino ad ora dopo lo spettacolo.

Il telefono pubblico: In questi giorni il telefono pubblico dall'albergo alla Stella, trasportato nel "Caffè Italia" dei Fratelli Battistella in via Bellu.

Farmacia di turno: Oggi, domenica è aperta la farmacia del dott. G. no Beggiano.

Da Tolmezzo

Dopo l'assemblea della "Pro Carnia"

Dichiarazioni del Podestà

Riceviamo il seguente scritto del Podestà di Tolmezzo, col quale egli risponde alla relazione svolta nell'assemblea della "Pro Carnia", con cui riteniamo chiarita la controversia e, comunque, ad esse non daremo seguito nelle nostre colonne.

Leggo nel giornale "Il Gazzettino" del 21 corrente la relazione del presidente dell'assemblea della Pro Carnia e mi rincresco che detta pubblicazione mi costringa a scrivere queste righe non essendo mio sistema perdere il tempo, come non ne perdo per altro, a confutare quanto le fantasie più o meno serene del prossimo vanno elucubrando.

Scrivo solo perché trattasi di argomenti che investono pubblici interessi.

Si ostenta di far apparire che il sottoscritto sia avverso a tutto quanto, specie istruzione e beneficenza, interessi la Regione.

Dichiaro che la sistemazione di queste Scuole post. Elementari, è da molto tempo che mi preoccupo. Gli studi, i relazioni verbali e scritte, le proposte presentate a chi di dovere, le disposizioni impartite alla Direzione della Scuola, stanno a provare quanto questa sia stata a cuore. Ma il dato che per chi ha la disgrazia di dover vivere nella realtà delle cose, e non nella fantasia, è che i problemi devono essere maturati con almeno uguale dose di decenza e praticità, così anche lo assetto delle attuali Scuole.

base imprescindibile per una eventuale trasformazione ad agenzia di altre Scuole, era subordinata alla disponibilità finanziaria.

L'idea di ottenere il contributo dei Comuni della Carnia per la soluzione del problema non è privata di alcuno ma convinzione di tutti; la difficoltà stava nell'ottenere che dall'idea si passasse alla realtà. Fortunatamente la cosa è avvenuta con l'auspicata costituzione del Consorzio dei Comuni Carnici, ma è elementare doveroso riconoscere che è assai relativo il merito di quanti di noi se ne sono occupati, mentre è la Superiore Autorità che, ricorsi ed apprezzati i vantaggi, alla Regione, dello stabile assetto di questi Istituti Scolastici e l'equità che l'onere derivante venisse ripartito, ha concesso ad attuato il Consorzio merita l'autorevole intervento del Presidente della Commissione all'uopo istituita. S. E. N. Leicht ed il volenteroso consenso dei Colleghi Podestà della Carnia.

Sia di fatto che il D. M. 5 agosto 1929 disponeva la trasformazione di queste Comunità in Corsi secondari biennali. Il Consorzio per la loro attuazione, lo ha fatto per dare esecuzione iniziando il primo corso ma ordinando fossero in esso svolte i programmi della Scuola di Avviamento, e ciò in attesa di conferire con il R. Provveditore agli Studi al quale esposti non essere compatibili che a Tolmezzo, per la necessità anche della Carnia, potessero sussistere Corsi, anziché Scuole e pregandolo di intervenire.

Il R. Provveditore affacciò le supposizioni che, nel decreto vi potesse essere errore avendo egli proposto Tolmezzo quale sede di Scuola e che se ne sarebbe interessato. Infatti l'errore esisteva, errore di copiatura come venì informato con nota 28 gennaio 1931 dallo stesso R. Provveditore.

Ma per avere già risposto, e che anche nel mondo non venissero svolte i programmi della Scuola di Avviamento, ecco il colpo formidabile abbattuto sui dirigenti della Pro Carnia.

Di tutta questa pratica strana mi riesce che il presidente relatore all'assemblea, non riesce a ricordare come, per doveroso riguardo, io lo abbia sempre tenuto informato di buona parte dell'opera che stavo svolgendo, opera che ha approvato, dimostrandosi anche grato per la cooperazione che gli chiedevo; infine che non ricordi che l'assetto delle Scuole ha avuto per base il verbale della seduta della Commissione, presieduta da S. E. Leicht, verbale da lui firmato.

Per quanto riguarda la opposizione manifestata o larvata per la istituzione di un orfanotrofio, direi solo che a suo tempo (marzo 1929) per autorevole incarico a me, ho trattato per acquisti di fabbricati, ho predisposto progetti di ampliamenti e di adattamenti, ho studiato e concertati provvedimenti di finanziamento, di impianto, di esercizio inviando il tutto alla Superiore Autorità che ebbe la filantropica iniziativa. Osservo che di tutto è stata, ed anche ciò per disposizioni avute, informata la presidenza della Fed. Prov. dell'O. N. per la Protezione della Maternità ed Infanzia. Che la cosa non abbia avuta pratica esecuzione è perfettamente giustificata da particolari condizioni finanziarie; ciò però è ben lontano dal far supporre che la filantropica iniziativa sia tramontata.

Ho avuto invece sentore che il ppo. Sottani si è occupato della cosa, ma dai risultati è lecito supporre che le sue proposte non abbiano potuto trovare pratica esecuzione.

Quanto alle opposizioni larvate non è nelle convenienze, o nel pettegolezzo che io mi imbarazzi, io parlo all'aria aperta, e quando forse talvolta con eccessiva franchezza, fascisticamente, il mio pensiero.

La definizione della pratica per l'acquisto della anteposta con relativa lettagia è di spettanza di tutti gli interessati; in ogni modo

Da Tolmezzo

CRONACA CITTADINA

Il gazometro di via Bersaglio ai fornelli delle cucine

Come si ottiene il gaz - Vicende dell'illuminazione pubblica - Imminente miglioria nella fornitura

Oltre il porticato che si apre nella facciata d'ingresso dell'Ufficio comunale del gaz in via Bersaglio, si trova in un ampio cortile ingombro di vario materiale di cui si fa uso per le lavorazioni, sale piene di macchinari, gascometri, tubi, pezzi di carbone, e, nell'aria, un persistente e salutare odor di catrame. Qui si ricava il gaz, terribile e benefico elemento, destinato ad essere sempre imprigionato o bruciato.

Il procedimento non è eccessivamente complicato. Un enorme cunicolo bislungo getta, in cariche, del carbone fossile, pezzi di ferro, e, con una temperatura di mille gradi, giunge fino al centro della massa del carbone. Sotto la pressione di un alto calore, dal carbone si libera il gaz. Questo processo genera materia aeriforme, che esala per grossi tubi ed è condotto da questi a contatto di acqua e di apposite filtrazioni e infine nel serbatoio, detto gazometro. Da qui, controllato e dosato, il gaz è immesso nelle condutture - simili a quelle per l'acquedotto - e guidato nelle abitazioni fino ai fornelli dei fornelli domestici o dei becchi di lampada.

I primordi
Visitando l'Ufficio per gentile concessione del benemerito presidente ing. cav. uff. Lionello Levischi, guidato dall'egregio direttore cav. rag. Innocenzo Toppa, abbiamo veduto ancora in funzione i due gazometri che hanno segnato la prima attività dell'Ufficio del gaz.

Bisogna risalire al 1852. L'impianto allora iniziò la propria efficienza per la sola illuminazione pubblica alimentando circa duecento fanali distribuiti nelle vie maggiori che fino allora dovevano accontentarsi di modesta lampada a petrolio. La modernità, però, non bastò a far passare il caso ed ecco che esercizi pubblici ed abitazioni private poterono beneficiare del gaz illuminante, dalla luce, resa talvolta più viva e bianca da speciali reticelle incandescenti, applicate sulla fiamma.

Altera vicenda
Il gaz ebbe il merito di illuminare le vie udinesi fino al 1889; a quell'epoca il progresso fece un altro passo e innanzi per la illuminazione pubblica si adottò la luce elettrica, fornita dalla Società Anonima di Udine.

Poco dopo, nel 1899 - l'Ufficio del gaz, che fino allora era stata gestita da una società francese, fu assunta dal Comune. Immediatamente fecero la prima commessa i fornelli a gaz per uso domestico. Anche il gaz illuminante voleva però una rivincita sulla luce elettrica; e la rivincita non tardò ad effettuarsi. Infatti nel 1904 il Comune assunse anche l'Ufficio idroelettrico di Volpe; metà Udine fu illuminata dalla elettricità e per l'altra metà risplendettero i becchi a gaz con reticelle incandescenti.

Chi non ricorda d'aver visto, verso sera, un uomo con un zaccatone scuro, con un berretto su cui era scritto "gaz", a passare lentamente, da un fanale all'altro, munito di una lunga perla alla cui estremità brillava una fiammucola, per la quotidiana opera di accensione? Quell'uomo adempì il suo lavoro fino allo scoppio della guerra. Le incursioni aeree resero allora incompatibile la illuminazione a gaz perché quei fanali non potevano essere spenti d'un colpo, come le lampade elettriche.

Rivedremo i fanali a gaz?
Nel dopoguerra i fanali a gaz non furono ripristinati ed ora la nostra città è illuminata esclusivamente dalla luce elettrica. Non è detto però che il fanale a gaz sia messo definitivamente in soffitta. Sembra anzi che sia prossimo un esperimento... risumatore. Naturalmente non sarà riesumato anche il bruciamento del petrolio con la lampadina in cima. Il progresso si è fatto largo ancora di più anche per quanto riguarda il gaz illuminante.

Gli antichi fanali con le grandi campane di vetro di buona memoria, sono ormai soppressi ed al loro posto l'industria ha creato delle lampade moderne, simili ai fari elettrici. La parte inferiore è munita di guipi di tra, quattro, sei, otto, dieci becchi con la reticella incandescente, volta all'infuori. Così, ogni fiammucola di gaz, ravvolta alla reticella elettrica, sembra una potente lampadina elettrica. Un dispositivo speciale permette lo spegnimento e la riaccensione automatica, comandata dalla officina centrale.

E' appunto questo sistema di lampada a gaz che l'officina comunale del gaz vorrebbe esperimentare per la pubblica illuminazione in qualche via, poiché il sistema è assai più economico. Per la ragione economica può essere usato agevolmente anche nelle abitazioni.

ne privata è fornita dalla società elettrica friulana.

Gli anzidetti servizi, riuniti nella stessa officina, possono essere evidentemente meglio diretti e armonizzati, con vantaggio del pubblico.

L'imminente dei miglioramenti nella fornitura del gaz

Ed ora siamo lieti di annunciare l'imminente di notevoli miglioramenti nella distribuzione del gaz.

Nelle zone più basse della città e più lontane dall'officina, e precisamente in quella parte di Udine che si distende a un di presso tra le porte Cussignacco e Venezia, la fornitura è piuttosto deficiente poiché la pressione non basta a far giungere ai fornelli la quantità necessaria di gaz.

Tale deficienza s'acceniterà nella ore di maggior consumo, dalle 10 del mattino alle 13 e alla sera per un'ora e mezza. In queste quattro, cinque ore, si consuma attualmente più gaz che non anteguerra in tutte le 24 ore.

I nuovi compressori

Notiamo che ciò non accade soltanto a Udine. Nelle altre città, generalmente l'uso del gaz è molto più diffuso. A Udine ci sono numerosissime abitazioni ed esercizi privi di fornelli a gaz, anche per il fatto che la cucina economica è preferita servendo essa, d'inverno, soprattutto, per il riscaldamento dell'ambiente.

Onde rimediare alle deficienze

La gara Triveneta di Tiro a Segna

La Società di Udine vince la gara

Con vivo compiacimento apprendiamo che nelle gare svoltesi in questi giorni al Campo di Tiro a Segna, il gonfalone triveneto è stato vinto dalla Società Udinese.

L'ambito premio è stato vinto precisamente dai tiratori signori: Arturo Pittini, Carlo Doretto, col Giuseppe Pizzio, Birolli, Ernesto Citta e Domenico Deganutti.

Alla fine della gara, onorata della presenza di varie autorità fra cui il Podestà di Udine on. cav. Gino di Caporinaccio ed il cav. Attilio Battistoni segretario generale dell'Unione Italiana di Tiro a Segna, ai tiratori fu offerto un vermout.

Quest'oggi, avranno termine le altre gare.

Alle ore 18 seguirà nella sala della Loggia Municipale la presentazione delle squadre e dei singoli tiratori con una austerità rimonta cui sono stati invitati le autorità locali.

Pro O. N. B.

In memoria del camerata Andrea Corvi, furono elaborate a favore del comitato O. N. B. Ballata di Pasolin di Prato, lire 20 dai signori: Eliseo De Luca, rag. Renato De Luca e Angelo Agostini.

Distribuzione allestita di frequenza del corso preventivo o costi

Con vivo compiacimento l'Ufficio della Provincia di Udine dell'Istituto Veneto per il Lavoro, ha concesso che il corso promosso per i preventivi e costi, nella fabbricazione del mobilio, è stato assiduamente frequentato da numerosi allievi.

La valenza dell'insegnante prof. Rustia di Trieste, ha fatto sì che le cognizioni impartite tornino feconde di tangibili risultati.

Domenica, lunedì alle ore 19, nell'aula magna della R. Scuola Industriale "Giovanni da Udine", avrà luogo la chiusura del corso, e la distribuzione degli attestati di frequenza, ai quali per gli allievi che si distinguono per diligenza e profitto, verrà aggiunto un oggetto ricordo.

L'esercizio dell'uccellazione

La Commissione Provinciale Venatoria ci comunica:

A seguito di una comunicazione non chiara recata da un giornale, si fa presente che la Commissione Provinciale Venatoria, per conoscere se nella prossima stagione Venatoria è ammessa la uccellazione. Si risponde che, eccettuata la variazione apportata per le reti vaganti che passano nella categoria delle fisse, l'esercizio dell'uccellazione continua come per il passato e ciò è stato stabilito dal Testo Unico delle Leggi e Decreti per la protezione della selvaggina e per l'esercizio della caccia approvato con R. Decreto 15 gennaio 1931 n. 117.

L'esercizio dell'uccellazione per l'anno Venatorio 1931 si inizia dal giorno 15 agosto p. v. per la zona di pianura, e il 30 dello stesso mese per la zona delle Alpi.

Treno speciale di ritorno

per i festeggiamenti di Cividale

Ripetendosi lunedì 27 gli spettacoli notturni sul Natisone a Cividale, sarà attivato nella notte del lunedì al martedì un treno speciale in partenza da Cividale alle ore 24, in arrivo ad Udine alle ore 0,30.

finora esistenti. L'officina comunale ha costruito un'apposita tubatura per portare il gaz ad alta pressione a distanza, verso le zone basse.

La posa della tubatura speciale è ultimata in questi giorni e, nei locali delle macchine nell'officina di via Bersaglio, è stata installata una copia di compressori di una capacità di 400 metri cubi di gaz all'ora. Il compressore a tre metri di pressione di colonna d'acqua e l'immette nella tubatura speciale. Questa, parte dall'officina, percorre il sottosuolo della via Treppio, Piave e Crispi, facendo capo in Piazza Garibaldi. Ma alla pressione che è sopportata dai grossi tubi apposti, non resiste la rete che collega gli utenti. Si è resa perciò necessaria la installazione di un riduttore con tre dispositivi di sicurezza. Il quale riduce la pressione a novanta millimetri di colonna d'acqua.

Attualmente la pressione è appena a 20 millimetri in piazza Garibaldi e, all'estremità di quella zona si riduce anche a 8. L'innovazione, dunque, è di evidente utilità poiché la fornitura del gaz, rafforzata, parte da Piazza Garibaldi, come partisse dalla centrale e giunge benissimo fino ai limiti della rete distributiva.

Il riduttore è posto in una cabina che si sta costruendo presso l'entrata delle Scuole Tecniche. Ne conseguirà pure un maggiore rendimento anche per il rimanente della rete cittadina.

I combattenti commemorano il Duca d'Aosta nel trigésimo della sua morte

Il giorno 4 agosto, trigésimo della morte di S. A. R. Emanuele Filiberto di Savoia, Duca d'Aosta, tutte le Sezioni combattenti della provincia, si riuniranno in assemblea straordinaria per commemorare il Condottiero dell'Invicta III. Armata.

La commemorazione sarà tenuta dal Presidente di Sezione alla presenza dei combattenti soci e non soci, del Fascio Giovani di Combattimento, e delle Organizzazioni Giovani Fasciste.

Cadendo la data del trigésimo in giornata lavorativa, quei presidenti che lo riterranno opportuno, potranno indire l'assemblea il giorno di domenica 2 agosto.

L'assemblea degli Sgarponi

E' seguita ieri sera presso la sede sociale, nella Loggia di San Giovanni, l'assemblea generale della sezione udinese dell'Associazione Nazionale Alpini.

Presiedeva la numerosissima riunione, il presidente della Sezione cav. cap. Luigi Bonanni il quale, dichiarata aperta l'assemblea alle 19,30, espose ai presenti la relazione morale. Ricordò innanzi tutto i soci defunti inviando alla loro memoria un commosso e reverente saluto, poscia, in forma sintetica, ha chiara ed esauriente ripiegò l'attività svolta nel decorso anno, rilevando con vivo compiacimento lo sviluppo sempre crescente dell'associazione nella nostra provincia.

Basti ricordare la formazione, in questo ultimo anno, di ben sedici nuovi gruppi mentre parecchi altri sono in via di costituzione.

Il cap. Bonanni passò quindi alla relazione finanziaria concludendo col mettere in evidenza come, a differenza degli scorsi anni, il bilancio della Sezione si sia chiuso con un attivo soddisfacente.

Entrambe le relazioni furono approvate all'unanimità. Si passò poi alla discussione del "prossimo parte" vari soci. A tutti rispose esaurientemente il cap. Bonanni. Con ciò l'assemblea si svolse in una atmosfera di simpatico cameratismo, ebbe termine.

Più tardi, un numeroso gruppo di scabroni si recò alla "Birreria Moretti" fuori Porta Po, per consumare in fraterna allegria, caratteristica delle "Alpi", una verdina, una cena.

Al nostri d'onore sedevano il cap. Bonanni, il cap. Micone ed il cap. Cucchini dell'8. Alpini in rappresentanza del col. cav. Gio. di mare, co. Rinaldo Gropello di Gemona ed altri.

Il raduno si protrasse allietato dai tradizionali canti alpini.

Farmacie aperte

Oggi domenica, resteranno aperte, per il servizio di turno, le seguenti farmacie: Franceschini in via Prasinaccio - Mangano in via Poicelle - Viviani in via di Rubels - Zuccheri in via del Monte.

Servizio notturno dalle 20 alle 8 di lunedì Farmacia Beltrame, Piazza Vittorio Emanuele II.

TRATTORIA COMUNALE

DOMENICA 26. - Mattina: risotto di fegatini; muscolotti di vitello; contorni.

LUNEDÌ 27. - Mattina: riso e fagioli freschi; cotechino o vitello alla veneta; contorni.

Sera: pasticci di maccheroni; costolete alla milanese; contorni.

Il prezzo - Altri servizi

Le innovazioni sono state apportate anche per rendere possibile un aumento nel numero degli utenti e del servizio. Esaminando, poi, i prezzi della tariffa, si constata come essi sieno molto ragionevoli. Infatti, con Bologna, Udine vanta le minori tariffe per la fornitura del gaz. Pure, al contrario di quanto avviene in numerose altre città, istituti, alberghi, collettività in genere o privati, non hanno ancora adottato i fornelli a gaz che possono costituire anche delle grandi cucine per centinaia di commensali.

Sembra però che qualche grande cucina a gaz sarà collocata anche a Udine. Si noti che per queste forniture, l'officina è in grado di diminuire ancora i prezzi.

E pure in via di esperimento una caldaia a gaz per termofusione, economica e indicatissima per appartamenti.

L'uso del gaz per il riscaldamento di caldaie per impianti di riscaldamento centrale a termofusione, è fra tutte le molteplici applicazioni di questo combustibile, quella che meglio di qualsiasi altra permette di apprezzare tutti i vantaggi che esso procura.

Il gaz garantisce un'assoluta pulizia, non richiede trasporto e deposito di combustibile e successivo asporto di prodotti residui come cenere e scorie; si accende istantaneamente (perché con una caldaia a gaz si ha un riscaldamento rapidissimo); si spegne con uguale facilità e non richiede la minima sorveglianza durante il funzionamento.

Altre innovazioni sono allo studio per migliorare il funzionamento degli apparecchi di produzione dell'energia comunale del gaz che evolverà così sempre meglio la propria esemplare opera.

Rilievi sul prezzo del vino

Il prezzo del vino è un argomento che interessa un po' tutti, specialmente ora che è stata abolita la addizionale governativa. Dopo l'illuminata decisione volta a favorire il consumo del vino ed a ravvivare il mercato vinicolo c'era da attendersi come naturale conseguenza, una diminuzione nel prezzo del vino al minuto.

E' inutile negare che, dopo la eliminazione della sovrimposta sul vino, la differenza tra prezzo all'ingrosso e prezzo al minuto, si è accennata.

In vari negozi, a Udine, da quattro anni circa, il prezzo è diminuito di qualche decina di centesimi ma generalmente le ostie, le trattorie e soprattutto gli alberghi, mantengono un prezzo eccessivo.

E lo mantengono contro il proprio interesse, perché - come loro stessi affermano - nello spaccio sta il guadagno.

Considerazioni del pubblico

A proposito del prezzo sul vino abbiamo ricevuto la seguente lettera che, a un dipresso, riassume le considerazioni del pubblico:

«Perché non diminuisce il prezzo del vino? E' questa una domanda che il consumatore si fa, da che il recente provvedimento governativo ha tolto la sovrimposta sul vino, rinunciando a lire 25 all'ettolitro che prima percepiva. Con tutto ciò i prezzi di vendita al minuto sono rimasti invariati: a Udine con tutta disinvoltura si continua in taluni posti a far pagare il vino toscano a quattro lire al litro. E pensare che proprio nella nostra città vi sono dei grossi depositi di vino toscano che cadono dagli ottimi tipi comuni e fini da un minimo di lire 1,20 ad un massimo di lire 1,70...»

Consultate qualsiasi giornale commerciale e potrete verificare le basse quotazioni che si praticano sulle varie piazzette vinicole d'Italia.

A Bari si acquista vino della zona (gradi 11 a 12) da 100 a 125 lire all'ettolitro; a Lugo di Romagna da 45 a 50; in Piemonte i prezzi variano dalle 40 alle 100 lire all'ettolitro a seconda della qualità, grado e colore.

Ma, rimanendo in Friuli, noi possiamo che ottimi vini nei paesi di Nimis, Faedis, Attimis, Tarcento, Coia, Colloalto, Latisana per non dire d'altri luoghi, si cedono a prezzi convenientissimi.

Perché dunque il vino è così caro? Perché non si potrebbe fare in modo che anche sulla tavola familiare del modesto operaio o dell'impiegato, i quali non sempre hanno la possibilità di acquistare una damigiana per volta da 50 litri, possa ogni qual tratto comparire un fiasco di buon vino nostrano a prezzo accessibile?

Sta bene la lotta contro l'alcolismo, ma noi abbiamo sentito un giorno dalla bocca di un bravo medico, pronunciare la sentenza che un uomo astemio completamente del vino, non è un uomo sano.

Ora il Governo fascista che compie opere mirabili, ha levato la sovrimposta sul vino partendo dal principio di favorire la gran massa dei produttori e quindi sfoltare le cantine che hanno fortissime scorte e favorire per logica conseguenza anche il piccolo consumatore che fino ad oggi, se vuole bere un modesto quarto di vino all'osteria, deve pagarlo da cent. 75 a una lira al minuto.

Il Sole di Milano ha pubblicato una notizia che servirebbe di sprone per ottenere ciò che altrove si ottiene.

A Novara, in una importante seduta tenuta da autorità ed enti interessati presso la sede del Consiglio Provinciale dell'Economia, per trattare dell'adeguamento dei prezzi del vino al minuto, fu votato il seguente ordine del giorno:

«La Commissione nominata da S. E. il Prefetto, esaminati ed analizzati accuratamente i costi del vino portato al consumo, delibera:

1) di confermare come prezzo base per la vendita del vino nelle trattorie ed osterie lire 3 al litro per la città di Novara e di lire 2 per i comuni con aliquota di imposta di consumo di quarta classe (lire 43 all'ettolitro) compresa l'addizionale governativa;

2) di segnalare i vari Comuni (e qui segue l'elenco di dieci Comuni) che hanno ridotto convenientemente i prezzi del vino venduto al dettaglio;

3) di fare voti, per quanto riguarda i Circoli del Dopolavoro aventi spaccio di vino, che anche l'Autorità provinciale dell'O. N. D. intervenga per un'equa riduzione dei prezzi;

4) di invocare infine che contro coloro i quali praticano prezzi superiori a quelli sopraindicati siano provvidamente adottate misure di repressione.

Si farà qualche cosa di simile a Udine?

GIOVANNI GOLZI

FATTORI SEMENTI

Via Rialto - Tel. 206

Il mercato dei vini

CASALE MONFERRATO. — Barbera da L. 450 a 150 l'ettolitro; comune da pasto da 135 a 150; Barbera fino da 150 a 180; bianco dolce da 195 a 240.

NOVI LIGURE. — Barbera da lire 90 a 135 l'ettolitro; comune da pasto da 65 a 95.

ALESSANDRIA. — V. rosso da pasto gr. 9-10 lire 60 a 70; id. gr. 10-11 da 70 a 80; id. bianco gr. 10-11 da 80 a 100; id. barberato di gr. 11-12 da 80 a 100; id. barbera di gr. 12-13 da 120 a 150; id. barbera extra di gr. 13-14 da 100 a 200 al quintale.

MODENA. — Vini in bottiglie: Lambrusco di Sorbara lire 140 a 150; altri lambruschi 100 a 110; da pasto prima qualità 70 a 80 per 100.

SANSEVERO. — V. bianco gr. 12-13 lire 79 a 82; id. gr. 13-14 da 88 a 92; id. rosso montep. gr. 14-15 92 a 100; id. comune gr. 13-14 85 a 90 all'ettolitro.

SIRACUSA. — V. dell'annata rosso da lire 140 a 155; id. bianco 185 a 250; vino bianco vecchio 250 a 325 all'ettolitro, sul luogo di produzione.

MILANO. — Borsa merci. Sezione vini. Chiusura. V. tipo A: agosto 60,50; tipo B: agosto 55,25; ottobre 79; novembre 79; dicembre 79; tipo C: agosto 71,50; tipo D: agosto 83; ottobre 80; novembre 73,50; dicembre 79.

S. A. F.

DEPOSITO RIMORCHI a due e quattro ruote

Tini perfezionati Prezzi modici

Via F. Crispi 7 - UDINE - Tel. 12

ART

UDINE

LOCAGIONE AUTO

AUTORIMESSA TRIESTE

Via Gorgi 11

Continua la

Grande liquidazione volontaria

per cessazione di commercio

ULTIMO MESE DI VENDITA

Porcellane - Terraglie - Vetrerie - Articoli per regalo a

PREZZI ECCEZIONALI

Ditta PIETRO BISUTTI di Raffaele Bolzico - Udine Via Poicelle N. 4

Sollievo e benessere troveranno i vostri occhi adoperando le lenti

Zeiss

Punktal

Chiedete presso il NEGOZIO DI OTTICA - FISICA - FOTOGRAFIA - INGEGNERIA di

Giuseppe Giacobbi

Via Vittorio Veneto, 26 - Casa fondata nel 1883

MOBILI

a Prezzi convenientissimi si acquistano presso il

Mobilificio A. CRIPPA

Via Aquileia 66 - UDINE - Telefono 8-75

Prima di fare i vostri acquisti visitate il grandioso assortimento

Elastici Metallici Brevettati

Soffici - Smontabili - Igienici - Pratici

COSTANTINI

Sottorotici Caffè Corazza

Costumi da bagno - Camicie da uomo pronte e su misura. Supercalze Santagostino e Calze Bernberg originali. Maglie irrestingibili - I più forti ribassi su tutte le merci.

Costanti

Spettacoli d'oggi

CINEMA IMPERO

I MISTRABILI. — Continua con grande entusiasmo questo film tratto dall'immortale romanzo di Victor Hugo con Gabriel Gabrio e Sandra Milovanoff. — Ore 14.

CINEMA EDEN

PARIGI CHE CANTA ovvero IL PRINCIPE MISTEROIO. Capolavoro parlato, sonoro e cantato. Paramount di travolgente successo con Maurice Chevalier. — Ore 14.

CINE-TEATRO CECCHINI

TRAPALGAI. Grandiosa riedizione sonora e cantata. Superba interpretazione dei noti artisti Corinne Griffith e Victor Varconi. — Ore 14.

Concerti serali

BIRRIERIA MORETTI

Viale Venezia

Tutte le sere concerto dalle ore 21. In caso di cattivo tempo l'orchestra suonerà nel salone.

Tutti i lavori in fiori freschi. Speciale confezione di cestini BLONDE DA SPOSA

La Piazza Friulana

Via Cavour 3

Telefono 45

Le vaste colture proprie permettono i prezzi più bassi

FANT

TARCENTO

RITROVO SIGNORILE

Danze tutte le sere

Ultima orchestra Jazz

Tram di ritorno alle 24,10'

Nuove Stabilimento Balneare Comunale UDINE - Piazzale XXVI Luglio

Telef. 518

Giugno - Luglio - Agosto

Cura dei FANGHI naturali

